



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

CHABLIS LA VIGNE DE LA REINE AOP 2019



Produtor: Jean Durup

Tipo: Branco Seco

Região: Chablis

País: França

Uvas: Chardonnay (100%)

Gradação Alcoólica: 12,5%

Temperatura de Serviço: 12° C a 14° C

Estimativa de Guarda: Pode ser conservado em adega de 3 até 5 anos.

Combinações gastronômicas: É perfeito acompanhando peixes grelhados, frutos do mar, lagosta, camarão, risotos, *paella* e queijo de cabra.

Notas do Produtor:

Cor dourada pálida.

Nariz: aroma de flores brancas e de rosas. É um vinho muito feminino.

Sabor: Em boca, o ataque é fresco e mineral. É muito típico, fresco, leve, generoso, com notas de pêssego e avelãs, final longo e equilibrado.

Conteúdo: 75 cl

Há muitos séculos, a família Durup é produtora de vinhos na região de Chablis. O *terroir* de Jean Durup sob denominação Chablis (AOC) se estende por mais de 130 hectares, a maior área de vinhedos da região. As videiras, com idade média entre 25 e 30 anos, estão localizadas sobre a melhor costa em torno do vale Serein. Após a colheita, a vinificação (fermentação a temperatura controlada) se faz em tonéis de fibra de vidro ou aço inoxidável, jamais em barricas de madeira, para garantir o caráter natural do vinho e a tradição do típico Chablis. Não incorpora, portanto, nenhum elemento estranho.



GRUPO FRANCO-SUISSA
FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES